



# Kalbszungen Carpaccio mit Vinaigrette

Vorspeisen

portionen 4 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle**

[www.flavorites.com/carpaccio.htm](http://www.flavorites.com/carpaccio.htm)

## ZUTATEN

- 1 Kalbszunge
- 1 Lauch
- 2 Rüebli
- 1 dicke Scheibe Sellerie
- 1 ganze Zwiebel
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Prisen Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Lauch und Basilikum zur Dekoration
- 👉 Vinaigrette
- 2 El Senf
- 2 El Aceto Balsamico
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/2 Tasse Fond oder Wasser
- 6-7 Radiesli
- 2 Schalotten

## ZUBEREITUNG

1. Den Lauch und den Sellerie grob schneiden, die Rüebli samt Schale scheibeln und alles mit der Kalbszunge in eine Pfanne geben. Die Zwiebel halbieren und einige Nelken in die Schale stecken, so in die Pfanne legen. Lorbeerblätter dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wasser aufgiessen, aufkochen und die Zunge eine bis eineinhalb Stunden ziehen lassen. Wenn sie fertig gegart ist, im Fonds abkalteln lassen.

Die Haut der Kalbszunge entfernen und in feine Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Etwas Zitronensaft und Olivenöl darüber träufeln, etwas Salz und Pfeffer dazu geben. Mit fein geschnittenen Lauchringen, einigen Blättern Basilikum, der Vinaigrette servieren.

### Zubereitung - Vinaigrette

1. Senf mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl in einem Strahl dazu giessen, ständig weiter rühren. Vinaigrette mit etwas Fonds oder Wasser verdünnen.

Schalotten und Radiesli in feine Streifen schneiden. Mit einigen Esslöffeln Vinaigrette vermischen.